

Ensalada Primavera del Chef Cyndie con Vinagreta de Pera

Makes: 100 servings

100 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Jugo concentrado de limón congelado, reconstituido		1/2 tza
Lechuga Romana, picada	8 lb 4 oz	4 gl 5 1/3 tza
Manzanas rojas, picadas en cuadritos	2 lb 4 oz	1 cuarto gl 2 3/4 tza
Peras, picadas en cuadritos	2 lb 4 oz	1 cuarto gl 2 3/4 tza
Cebollas verdes, rebanadas	4 oz	1 3/4 tza
Peras, en rodajas sin escurrir	3 lb 2 oz	1 lata No. 10
Jugo de pera		1 1/3 tza
Vinagre de vino blanco		1 1/3 tza
Miel		4 Cda
Sal		1 Cda

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	34	
Total Fat	0 g	0%
Protein	0.6 g	
Carbohydrates	8 g	
Dietary Fiber	1.8 g	
Saturated Fat	0 g	0%
Sodium	75 mg	

Extracto de vainilla	1 cda
Pimienta roja	1/2 cda

Directions

1. Reconstituya el concentrado de jugo de limón para hacer $\frac{1}{2}$ taza en total.
2. Lave y saque el núcleo de las manzanas y las peras. Córtelas en cubos de $\frac{1}{2}$ ". Nota: Agregue las manzanas y las peras en el jugo de limón reconstituido para prevenir que se vuelvan oscuras.
3. Corte las cebollas verdes en piezas de $\frac{1}{8}$ ".
4. Retire las manzanas y las peras del jugo de limón.
5. Combine la lechuga, manzanas, peras y cebollas verdes.
6. Haga sus porciones de 2 onzas de ensalada en los platos de servir.
7. Justo antes de servir, vierta $\frac{1}{2}$ oz de la vinagreta preparada de pera sobre la ensalada.

Aderezo de Ensalada de Vinagreta de Pera:

1. Después de sopesar, escurra las peras, reservando $\frac{1}{3}$ taza de jugo.
2. Mezcle todos los ingredientes en el procesador de alimentos.
3. Mézclelos bien hasta que estén muy suaves.